RADOMSKI
STAROSTA POWIATOWY.

OBWIESZCZENIE.

Ponieważ obowiązujące przepisy porządkowo-sanitarne w powiecie nie są przez ludność należycie i ściśle przestrzegane, a osiedla mimo nastania pory wiosennej dotychczas nie zostały doprowadzone do porządku i czystości—przeto powołując się na obowiązujące przepisy z dziedziny sanitarnej i w związku z RESKRYPTEM PANA WOJEWODY KIELECKIEGO Z DNIA 18 MAJA 1929 r. L. Z. P. 444/7 wydaję następujące zarządzenie sanitarno-porządkowe.

1. ULICE (JEZDNIE, CHODNIKI, ŚCIEKI, ROWY) place publiczne, parki i plantacje, targowiska, hale i t. d. (Rozp. N. N. K. z dnia 10.VI 1921 r. Dz. U. R. P. Nr. 55 poz. 346).

a) miejsca te powinny być stale utrzymywane w czystości i porządku, a wszelkie ich zanieczyszczanie (wydzielinami, plwocinami i t. p.) i zaśmiecanie jest wzbronione—do jednorazowego gruntownego oczyszczenia tych miejsc należy NATYCHMIAST przystąpić,
b) miejsca te powinny być zamiatane bezwzględnie codziennie w porze rannej, w lecie przed godziną 7, a w zimie przed 8—w ciągu zaś dnia w razie potrzeby,
c) miejsca te winny być kilkakrotnie w ciągu dnia dobrze polewane w porze letniej,
d) ustępy i pissoiry publiczne powinny być stale trzymane w należytej czystości,
e) miejsca postoju wozów i pojazdów winny być po ukończeniu postoju bezzwłocznie dokładnie oczyszczone,
f) w razie potrzeby powinno być dokonane odkażenie ścieków ulicznych, miejsc postoju wozów i pojazdów rozpuszczonem wapnem i t. p.

2. DOMY MIESZKALNE (rozp. N. N. K. z dnia 10 czerwca 1921 r. Dz. U. N. 53 poz. 346).

a) bramy, dziedzińce, klatki schodowe, korytarze mają być utrzymywane stale w należytej czystości,
b) klatki schodowe i korytarze powinny być myte przynajmniej raz na tydzień, a zamiatane na wilgotno codziennie w godzinach rannych, na każdem piętrze mają być spluwaczki z wodą,
c) ustępy ogólne powinny być dostatecznie oświetlane aż do zamknięcia bramy, czysto utrzymywane, zaopatrzone w rurę wyciągową, zamknięte na klucz, przechowywany u dozorcy domu, a wydawany bez zapłaty na każde żądanie,
d) trzepanie i wietrzenie ubrań, pościeli, dywanów i t. p. może się odbywać w przeznaczonym do tego celu miejscu dziedzińca w godzinach rannych (do godz. 10).
e) trzepanie ubrań i t. d. w innych miejscach, w szczególności na balkonach, oknach, klatkach schodowych, wystawianie kubłów ze śmieciami i zlewkami w korytarzach lub klatkach schodowych, zanieczyszczanie tych miejsc, wyrzucane śmieci, wylewanie pomyj przez okna lub drzwi na dziedziniec lub ulicę jest bezwzględnie wzbronione,
f) na każdym dziedzińcu winien być urządzony śmietnik szczelnie zamykany,
g) doły ustępowe i śmietniki powinny być opróżniane w porze nocnej po napełnieniu ich do 3/4 pojemności, obory, stajnie i chlewy muszą być przepisowe i utrzymywane w czystości.

3. HOTELE, POKOJE UMEBLOWANE, PENSJONATY (rozp. M. Z. P. z dn. 23.I 1922 r. Dz. U. Nr. 10 poz. 78 i rozp. M. S. Wen. i N. N. K. z dnia 13.III 1926 r. Dz. U. Nr. 27 poz. 165).

a) pokoje gościnne powinny być czyste, dostatecznie oświetlone,
b) pokoje powinny być zaopatrzone w umywalnie,
c) w każdym pokoju gościnnym powinna być spluwaczka z wodą,
d) każdy przybywający gość winien otrzymywać czysto (świeżo upraną) bieliznę. Każdy zakład powinien posiadać zapas takiej bielizny przynajmniej na dwie zmiany,
e) bielizna brudna powinna być przechowywana w oddzielnem miejscu,
f) dla służby hotelowej winna być przeznaczona osobna ubikacja.

4. ZAKŁADY FRYZJERSKIE i GOLARSKIE (rozp. M. Z. P. z dnia 6-III 1922 roku Dz. U. Nr. 40 poz. 337):

a) zakłady te powinny być czysto utrzymane, widne, zaopatrzone w wodę zdatną do picia w dostatecznej ilości,
b) umywalnie powinny być z wodą bieżącą,
c) na każdego pracownika zakładu powinna przypadać dostateczna liczba prześcieradeł (3), ręczników (6), serwetek (12) i fartuchów białych lub kurtek (3),
d) wszelkie instrumenty bezzwłocznie po użyciu powinny być oczyszczone, a przed każdem użyciem odkażone,
e) każdy zakład fryzjerski i golarski winien posiadać sterylizator dla odkażania instrumentów i pędzelki przepisowe do jednorazowego użytku przy goleniu,
f) urządzenie zakładowe i narzędzia pracy powinny być utrzymywane we wzorowej czystości i porządku.

5. ZAKŁADY KĄPIELOWE PUBLICZNE (rozp. M. Z. P. z dnia 12-VII 1922 roku Dz. U. N-r 76 poz. 618):

A. Kąpiele w wodach otwartych:

a) miejsca do kąpieli powinny znajdować się przynajmniej od 25 mtr. poniżej miejsc czerpania wody do picia i użytku domowego i co najmniej o 25 metrów powyżej wylotów odpływów,
b) głębokość nie może przekraczać 1,3 mtr.,
c) w pomieszczeniach do rozbierania powinno przypadać conajmniej 1 mtr.^{2} na osobę,
d) przy kąpielach winny być niezbędne urządzenia ratownicze.

B. Zakłady kąpielowe zamknięte:

a) pomieszczenia powinny być dostatecznie obszerne, czyste, dobrze oświetlone i przewietrzane, zaopatrzone w dzwonek i spluwaczki z wodą,
b) wanny winny być gładkie i bez szczelin,
c) natryski winny się znajdować conajmniej w odległości 1 mtr. jeden od drugiego.
d) baseny do kąpieli mogą być urządzone tylko tam, gdzie pozatem są inne urządzenia do mycia i kąpieli,

C. Przepisy ogólne:

a) przy każdym zakładzie kąpielowym powinien być jeden ustęp na 25 kąpiących się,
b) zapas ręczników i prześcieradeł conajmniej na dwie zmiany.

6. RESTAURACJE, JADŁODAJNIE, CUKIERNIE, KAWIARNIE, MLECZARNIE, HERBACIARNIE i PIWIARNIE:

a) wszystkie pomieszczenia zakładów tych powinny być stale utrzymywane w należytej czystości i dobrze przewietrzane,
b) ściany powinny być bielone lub malowane w miarę potrzeby, dolna część ściany winna być od 1½ do 2-metrowej wysokości malowana olejno.
c) podłogi wycierane lub zmiatane (na wilgotno) przynajmniej 2-razy dziennie, myte w miarę potrzeby nie rzadziej jednak niż raz na tydzień, — rozsypywania na podłogach trocin, piasku i t. p. zabrania się.
d) meble i sprzęty utrzymywać należy w czystości i porządku.
e) w każdym zakładzie winna się znajdować umywalnia z wodą bieżącą, spluwaczki z wodą codziennie opróżniane i myte, kosze do śmieci, wieszadła na odzież wierzchnią, wycieraczki do obuwia,
stoły do spożywania powinny być stale czyste, ceraty, obrusy, serwety zawsze czyste i całe, zmieniane w miarę potrzeby, na stołach powinny być serwetki bibułkowe,
f) popielniczki, solniczki z przykryciem.
g) stoły bufetowe winny być przepisowe i utrzymywane stale w czystości i porządku,
h) artykuły żywności na tych stołach powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich przez publiczność oraz od wszelkich zanieczyszczeń (gablotki, klosze, siatki gęste),
i) kufle i szklanki przy bufecie powinny być po każdym użyciu myte, w wodzie bieżącej przy pomocy automatycznych (sprężynowych) płóczek,
k) artykuły żywności jak ciastka, cukierki, chleb pokrajany, zakąski i t. p. mogą być nakładane na talerze przez personel tylko za pomocą czystych łyżek, widelców, szczypców i t. p. w liczbie ściśle żądanej przez konsumenta. Ciastek ze stolików nie wolno zwracać do bufetu,
l) kuchnie winny być utrzymywane w należytej czystości i zabezpieczone przed owadami,
m) w kuchniach tych zakładów mogą się znajdować wyłącznie meble kuchenne — łóżek zaś pościeli, ubrań i t. p. zbędnych przedmiotów trzymać wogóle w kuchni nie wolno,
n) naczynia kuchenne i stołowe winny być po każdym użyciu myte wodą gorącą, a płókane zawsze w wodzie bieżącej i wycierane czystemi ścierkami,
o) wszystkie powyższe zakłady winny mieć zlew i klozet skanalizowany ewentualnie ubikację klozetową w podwórzu, przeznaczoną specjalnie dla gości odwiedzających zakład, a klucz od ubikacji klozetowej winien być na widocznem miejscu w danym zakładzie.

7. MASARNIE -- JATKI MIĘSNE:

a) lokal w wytwórni powinien być utrzymywany w dokładnej czystości i należycie przewietrzany oraz oświetlany. W szczególności podłogi powinny być gładkie jednolite zmywane codziennie, ściany malowane jasno z lamperją olejną lub tafelkową możliwie często zmywane, okna powinny być zabezpieczone od much za pomocą gestej siatki,
b) naczynia i przyrządy do mięsa (stoły, kloce, kotły, noże, siekiery, kadzie, beczki), należy utrzymywać w dokładnej czystości, stoły i kloce zmywać wrzącą wodą, noże dokładnie czyścić. Odpadki należy zbierać w oddzielnych naczyniach przeznaczonych na ten cel i codziennie je opróżniać,
c) w każdym zakładzie powinna być umywalnia z wodą bieżącą do mycia rąk, ręczniki czyste i mydło, oraz spluwaczki z wodą, codziennie opróżniane i myte.
d) pomieszczenia masarni nie mogą służyć za mieszkanie lub miejsce noclegu,
e) przewóz mięsa i jego wyrobów może się odbywać na specjalnych wozach z przykrywami, uniemożliwiającemi zwisanie mięsa. Nie wolno przy transporcie siedzieć bezpośrednio na mięsie i wieść z mięsem zwierząt żywych, skór, brudnych naczyń i t. p.

8. PIEKARNIE (rozp. M. Z. P. z dnia 26-II 1921 roku Dz. U. N-r 26 poz. 151):

a) podłogi we wszystkich izbach mają być gładkie, szczelne, winny być utrzymywane czysto, codziennie myte po skończonej pracy: ściany bielone lub malowane na kolor jasny z lamperją olejną lub tafelkową, często zmywaną. Okna zabezpieczone od much siatkami.
b) naczynia i przyrządy do ciasta (dzieże, stoły, deski, łopaty, kotły, kubły) należy utrzymywać w dokładnej czystości nie wolno używać ich do żadnych innych celów w szczególności dzieże (bajdy) stoły i deski należy codziennie po pracy oczyszczać przez skrobanie i mycie wrzącą wodą.
c) ubieralnia oraz izba do rozczyniania ciasta powinny być zaopatrzone w urządzenia z bieżącą wodą do mycia rąk, mydło i czyste ręczniki. We wszystkich pomieszczeniach powinny być spluwaczki z wodą i szafy na ubrania,
d) chleb i bułki wyrobione i wypieczone powinny być umieszczane na czysto utrzymanych pułkach drewnianych, worki z mąką mają leżeć na legarach.
e) kosze i wozy do pieczywa winny być przykryte, czysto utrzymane i nie używane do żadnego innego celu. Sprzedaż pieczywa w piekarniach jest wzbroniona,
f) pieczywo przeznaczone do bezpośredniego spożycia należy sprzedawać zawijając je bezwzględnie w czysty biały papier najlepiej woskowany i dostateczna ilość tego papieru winna się znajdować zawsze w sklepie z pieczywem.
g) pomieszczenia piekarni nie mogą służyć za mieszkanie lub miejsce noclegu,
h) przy każdej piekarni winna być specjalna ubikacja przeznaczona na skład (przechowanie) mąki.

9. MIEJSCA SPRZEDAŻY ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCI.

A. Sklepy spożywcze:

a) podłogi mają być szczelne, drewniane lub z innego materjału nieprzepuszczalnego, winny być zamiatane lub wycierane na wilgotno codziennie ściany, jasno malowane lub bielone z lamperją olejną często mytą,
b) blaty stołów winny być szczelne i utrzymywane stale w czystości.
c) w sklepach winny być spluwaczki z wodą, urządzenia z bieżącą wodą do mycia rąk, mydło, ręczniki: niewolno w nich mieszkać względnie sypiać,
d) produkty spożywcze, przeznaczone do bezpośredniego spożycia winny być umieszczane pod szkłem, (szafki, gablotki, klosze) produkty mają być zawijane tylko w czysty papier najlepiej woskowany, którego dostateczna ilość winna znajdować się stale w sklepie. Noże czerpaki i t. p. winny być utrzymywane w czystości.

B. Place targowe, rynki, stragany:

a) w czasie sprzedaży miejsca te powinny być utrzymywane w czystości a po sprzedaży teren ich winien być oczyszczony, zamiatanie powinno być uskutecznione po uprzedniem zroszeniu wodą,
b) produkty spożywcze winny być utrzymane w czystych naczyniach zawijane w czysty biały papier i zabezpieczone przed zanieczyszczaniem,—przy sprzedaży napojów chłodzących obowiązują automatyczne płuczki,
c) owoce w sprzedaży hurtowej winny być trzymane w koszach lub skrzyniach jarzyny mogą być rozkładane tylko na podstawach (nie bezpośrednio na ziemi) płukać je można tylko w wodzie czystej i zdatnej do picia,
d) przy sprzedaży ulicznej produkty spożywcze winny być zabezpieczone przed zanieczyszczeniem przez umieszczenie ich w oszklonych gablotkach (wózki ręczne) i pakowane w czysty papier.

Do pracy w wymienionych powyżej zakładach, a więc w hotelach, pokojach umeblowanych, pensjonatach, zakładach fryzjerskich i golarskich, zakładach kąpielowych publicznych, restauracjach, jadłodajniach, cukierniach, kawiarniach i t. p., w masarniach, jatkach mięsnych i sklepach spożywczych nie mogą być dopuszczone osoby dotknięte chorobami zaraźliwemi, lub budzącymi wstręt, oraz chorzy na gruźlicę niebezpieczną dla otoczenia. Pracownicy tych zakładów powinni być czysto ubrani, mieć krótko obcięte paznokcie, czyste ręce, często myte. Personel zatrudniony w tych zakładach, winien posiadać świadectwo kontroli zdrowia, wydawane przynajmniej dwa razy do roku.

Pracownicy zakładów fryzjerskich i golarskich powinni nosić czyste białe fartuchy z długiemi rękawami lub białe kurtki, pracownicy zaś zakładów kąpielowych, masarni, piekarni i sklepów spożywczych oraz pracujący w kuchniach zakładów wymienionych w pkt. 6 powinni nosić podczas pracy czyste białe fartuchy z długiemi rękawami i czyste białe czapki. We wszystkich zakładach nia można trzymać i wprowadzać do nich psów i kotów.

Dla całkowitego doprowadzenia do porządku ulic (jezdni, chodników, ścieków), rowów placów publicznych, parków, plantacji, targowisk i hal oraz domów mieszkalnych (posesji), a następnie masarń i jatek mięsnych oraz miejsc sprzedaży artykułów spożywczych, zgodnie z wymogami niniejszego zarządzenia wyznaczam TERMIN 7-DNIOWY OD DNIA ROZPLAKATOWANIA — dla wykonania zarządzeń sanitarnych w zakładach kąpielowych TERMIN 14-DNIOWY, dla urządzenia przepisowych wozów do przewożenia mięsa i jego wyrobów TERMIN 30-DNIOWY.

Zakłady fryzjerskie i golarskie, hotele, pokoje umeblowane, pensjonaty oraz restauracje, cukiernie, jadłodajnie i t. d. oraz piekarnie winny być NATYCHMIAST uporządkowane.

Niestosujący się do przytoczonych wyżej zarządzeń ulegną karom oznaczonym w ustawach, a niezależnie od nałożonych kar w razie niezastosowania się w terminach wyżej podanych do tych zarządzeń nastąpi wykonanie zastępcze po myśli art. 44 rozporz. Prezydenta z dnia 22.III 1928 r. (Dz. Ust. Nr. 36 poz. 342) t. j. władza nakaże osobie trzeciej wykonanie właściwych zarządzeń na koszt zobowiązanego i urosłe z tego powodu wydatki ściągnięte zostaną od niego w drodze administracyjnej w trybie przewidzianym dla egzekucji pieniężnych.

Zakł. Druk. Sejmiku Radomskiego i S-ki.

Starosta (—) MAĆKOWSKI.